



Glutenfrei

Käsebrötchen
5 x 90g | Art.Nr. 92228

€ 3,45



Buchweizenbrot
750g | Art.Nr. 91428

€ 4,45



Kartoffelbrot
750g | Art.Nr. 91228

€ 4,45

Marworkuchen
500g | Art.Nr. 94627

€ 4,95



Choco-Cookies
125g | Art.Nr. 93231

€ 1,89



Pizzaböden
3x 170g | Art.Nr. 92953

€ 3,45



Glutenfrei Milch-/Laktosefrei



Saaten-
Bauerbrot
750g | Art.Nr. 91928

€ 4,95



Bauern-
Brötchen
5x 80g | Art.Nr. 92828

€ 3,45



Cantuccini
125g | Art.Nr. 93061

€ 2,45



Teffbrot spezial
750g | Art.Nr. 91148

€ 4,95



Backmischung

Alle gelisteten
Produkte sind auch als
Backmischung erhältlich.



Glutenfrei Milch-/Laktosefrei Eifrei



Buchweizen-
Baquette spezial
2x 250g | Art.Nr. 91167

€ 3,45



Buchweizenbrot spezial ohne Hefe
750g | Art.Nr. 91178

€ 4,45



Weißbrot spezial ohne Hefe
750g | Art.Nr. 91198

€ 4,45



Glutenfrei Milch-/Laktosefrei Eifrei Hefefrei



Schnell und einfach



Backmischung, Hefe
und lauwarmes Wasser in
eine Schüssel geben



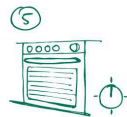
Alles 3-4 Minuten
miteinander
vermischen



Backform (ideal etwa
20 cm lang) einfetten



Teig in die Backform füllen, glatt
streichen und leicht befeuchten,
ca. 2-3 cm aufgehen lassen
(Zeit variiert je nach Teig und
Umgebungstemperatur)



1 h im vorgeheizten
Ofen backen

Hinweise zur Zubereitung im
Backautomaten, weitere nützliche
Tipps und Rezepte finden Sie
auf www.hanneforth.de

Was ist grundsätzlich nicht enthalten?



Glutenfrei



Kein Mais



Kein Soja



Keine
Weizenstärke



Keine Lupine
Kein Guarkern- und
Johannisbrotkern-Mehl



Keine Farbstoffe



Keine Konservierungsstoffe



Reis



Kartoffel



Buchweizen



Teff



Kochbananen



Kastanie

www.hanneforth.de

Newsletter Senden Sie uns einfach eine e-Mail an info@hanneforth.de und Sie erhalten unsere regelmäßigen News, Infos und attraktive Angebote per e-Mail.
Kontakt Hanneforth food for you GmbH & Co.KG | Kampstraße 1 | 32805 Horn-Bad Meinberg | Tel: +49 (0) 52 34 - 20 39 68 | Fax: +49 (0) 52 34 - 20 30 49

Irrtümer und Änderungen vorbehalten